

# Makaron z wołowiną i warzywami

- 800 g ugotowanego pszennego makaronu Chow Mein
- 8 łyżki oleju roślinnego
- 600 g chudego mięsa wołowego
- 4 marchewki
- 4 gałązki selera naciowego
- 4 cebule
- 4 ząbki czosnku
- papryczka chili
- 4 łyżeczki świeżo startego imbiru
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 3 łyżki sosu sojowego + do serwowania
- 4 łyżka oleju sezamowego lub więcej do smaku
- 4 łyżka posiekanego szczypiorku

## **Przygotowanie**

- Makaron ugotować. Odsączyć i opłukać pod zimną bieżącą wodą. Przełożyć na sitko, dokładnie odsączyć, odmierzyć potrzebną ilość (800 g) i włożyć z powrotem do garnka, wymieszać z 4 łyżkami oleju roślinnego lub sezamowego.
- Rozgrzać garnek i wlać pozostały łyżkę oleju. Wołowinę pokroić na cieniutkie plasterki w poprzek włókiem (połędwicę można pokroić nieco grubiej). Smażyć przez ok. 7 - 8 minut, mieszając od czasu do czasu (połędwicę wołową wystarczy obsmażyć tylko przez 1 minutę).
- Dodać pokrojonego na plasterki selera, obraną i cienko pokrojoną marchewkę i pokrojoną cebulę, smażyć przez ok. 2 minuty.
- Dodać posiekany czosnek, papryczkę chilli, imbir, smażyć przez kolejne kilkanaście sekund.
- Dodać makaron i smażyć przez minutę. Dodać wymieszane: cukier, sos sojowy, sos chilli. Smażyć co chwilę mieszając przez 1 minutę.
- Doprawić olejem sezamowym oraz dodatkowym sosem sojowym w razie potrzeby.
- Przełożyć do misek, posypać posiekanym szczypiorkiem.